

# Sellerie, Café-de-Paris-Soße, Sellerie-Espuma, Salat

## Für zwei Personen

### Für den geschmorten Sellerie:

1 Knollensellerie	1 Schalotte	1 Orange
1 EL Butter	50 ml Weißwein	150 ml Gemüsefond
2 EL Ahornsirup	2 EL Olivenöl	1 Msp. Cayennepfeffer
Salz		

### Für das Sellerie-Anis-Espuma:

300 g Knollensellerie	1 Schalotte	50 ml Anisée
150 ml Gemüsefond	150 ml Sahne	1 EL Butter
Muskatnuss	$\frac{1}{4}$ TL Anis	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer
1 TL Salz		

### Für den Staudensellerie-Salat:

4 Stangen Staudensellerie	1 Elstar-Apfel	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
$\frac{1}{2}$ Zitrone	4 EL Haselnussöl	2 EL Olivenöl
1 Prise Salz		

### Für den gepickelten Sellerie:

100 ml Weißweinessig	100 g brauner Zucker
----------------------	----------------------

### Für den Haselnuss-Cheddar-Chip:

40 g milden Cheddar	1 TL gehackte Haselnüsse
---------------------	--------------------------

### Für die Café-de-Paris-Sauce:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	3 Sardellen
1 EL kleine Kapern	1 Zitrone	100 g Butter
100 ml Sahne	1 Bund Schnittlauch	10 Zweige Estragon
6 Zweige glatte Petersilie	8 Zweige Thymian	1 TL Senfpulver
$\frac{1}{2}$ TL Currypulver	$\frac{1}{4}$ TL Cayennepfeffer	

### Für den geschmorten Sellerie:

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Knollensellerie schälen und 6x 5mm dicke Scheiben abschneiden. Mit einem Servierring aus jeder Scheibe einen Kreis von 6cm Durchmesser ausstanzen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotte abziehen, fein würfeln und zusammen mit den Selleriescheiben in der zerlassenen Butter, bei mittlerer Hitze, anbraten.

Wenn die Schalotte glasig ist und der Sellerie ein wenig Farbe angenommen hat, das Ganze mit dem Wein ablöschen. Fond und den Saft einer Orange dazugeben. Ein wenig salzen, den Cayennepfeffer dazugeben und alles für ca. 15 Minuten schmoren. Dabei den Sellerie mehrmals wenden. Sollte die Flüssigkeit zu schnell verkochen, ruhig etwas Fond dazugießen.

Wenn der Sellerie durch ist, die Scheiben auf eine feuerfeste Unterlage legen, von einer Seite mit etwas Öl und Sirup einstreichen und dann mit einem Bunsenbrenner kurz abflämmen.

### Für das Sellerie-Anis-Espuma:

Butter in einem mittleren Topf erhitzen. Schalotte abziehen, in kleine Würfel hacken und im Topf bei mittlerer Hitze anschwitzen. Sellerie schälen, in kleine Stücke schneiden und zu den Schalotten dazugeben.

Nach 2 Minuten das Ganze mit dem Anisée ablöschen, Sahne und 100 ml Fond dazu gießen. Sellerie in ca. 15 Minuten weichkochen lassen.

Sollte die Flüssigkeit zu sehr einreduzieren, etwas Fond nachgießen.

Wenn der Sellerie gar ist, den Inhalt des Topfes in einen Standmixer füllen, pürieren und kräftig

mit den Gewürzen abschmecken.

Die Masse sollte nicht zu breiig, aber auch nicht zu flüssig sein.

Vor dem Abfüllen in ein Sahnesyphon die Masse einmal passieren, um grobe Stücke zu eliminieren. Zuschrauben und je nach Füllmenge mit eine bis zwei Gaskartuschen füllen. Gut schütteln.

**Für den Staudensellerie-Salat:**

Sellerie waschen, die Enden abschneiden und fein schneiden. Die dickeren Enden längs halbieren, vor dem Schneiden, um so eine Gleichmäßigkeit zu bekommen.

Chili längs halbieren und die Kerne entfernen. Die beiden Hälften in Streifen und dann in kleine Stücke schneiden.

Apfel waschen und  $\frac{1}{4}$  mit Schale in kleine Würfel schneiden. Der Rest wird nicht benötigt. Sellerie, Chili und Apfel zusammen mit dem Öl und Zitronensaft abschmecken. Gegebenenfalls noch eine Prise Salz hinzufügen.

**Für den gepickelten Sellerie:**

In einem kleinen Topf den Zucker in 100 ml Wasser/Essig bei mittlerer Hitze auflösen.

Mit einem Sparschäler 6 dünne Schlangen, ca. 10 cm, vom geschälten Knollensellerie (s.o.) abschneiden und in den Topf geben. Bei kleiner Hitze die Stücke 30 Minuten ziehen lassen.

**Für den Haselnuss-Cheddar-Chip:**

Käse mit einer groben Reibe zerkleinern. Mit Hilfe eines Servierendes (ca.

6cm) zwei Taler auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech platzieren. Jeweils  $\frac{1}{2}$  TL Haselnüsse auf den Käse verteilen und für 8-10 Minuten in den Ofen geben. Cracker ist fertig, wenn der Käse vollständig geschmolzen ist.

**Für die Café-de-Paris-Sauce:**

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Sardellen in kleine Stücke schneiden. Sämtliche Kräuter abbrausen, trockenwedeln und separat fein hacken. In einem kleinen Topf die Butter zusammen mit Schalotte, Knoblauch, Sardellen, Currypulver, Cayennepfeffer und Senfpulver bei mittlerer Stufe erhitzen.

Nach ca. 5 Minuten die Kapern (sollten diese zu groß sein, können sie auch grob gehackt werden), 2 EL gehackter Schnittlauch, 2 EL gehackter Estragon, 1 EL gehackte Petersilie und 1 EL gehackter Thymian unterrühren.

Nach weiteren 2 Minuten Sahne und Zitrone hinzugeben. Das Ganze leicht umrühren, aber nicht verrühren. Butter soll sich nicht komplett mit der Sahne verbinden. Ein leichtes Gerinnen aufgrund der Zitrone ist erwünscht.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Denis Küper am 15. März 2022